



Universitat de Lleida

GUIA DOCENT

# SISTEMES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I CÀTERING

Coordinació: SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES

Any acadèmic 2023-24

## Informació general de l'assignatura

<b>Denominació</b>	SISTEMES DE RESTAURACIÓ COL·LECTIVA I CÀTERING				
<b>Codi</b>	100626				
<b>Semestre d'impartició</b>	1R Q(SEMESTRE) AVALUACIÓ CONTINUADA				
<b>Caràcter</b>	Grau/Màster	Curs	Caràcter	Modalitat	
	Grau en Nutrició Humana i Dietètica	4	OPTATIVA	Presencial	
<b>Nombre de crèdits assignatura (ECTS)</b>	6				
<b>Tipus d'activitat, crèdits i grups</b>	<b>Tipus d'activitat</b>	PRALAB	PRAULA		TEORIA
	<b>Nombre de crèdits</b>	0.6	2	0.4	3
	<b>Nombre de grups</b>	1	1	1	1
<b>Coordinació</b>	SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES				
<b>Departament/s</b>	TECNOLOGIA, ENGINYERIA I CIÈNCIA D'ALIMENTS				
<b>Distribució càrrega docent entre la classe presencial i el treball autònom de l'estudiant</b>	Hores presencials: 60 Hores no presencials: 90				
<b>Informació important sobre tractament de dades</b>	Consulteu <a href="#">aquest enllaç</a> per a més informació.				
<b>Idioma/es d'impartició</b>	Anglès Català				

Professor/a (s/es)	Adreça electrònica professor/a (s/es)	Crèdits impartits pel professorat	Horari de tutoria/lloc
SOLIVA FORTUNY, ROBERT CARLES	robert.soliva@udl.cat	6	

## Informació complementària de l'assignatura

L'assignatura pretén proporcionar els coneixements necessaris sobre el funcionament dels diferents serveis de distribució de menjars preparats, així com les condicions per a la seva producció, emmagatzematge i distribució. L'assignatura permetrà conèixer els requeriments necessaris per a la gestió de serveis de restauració, disposar de les eines per proposar programes d'alimentació adequats als diferents col·lectius i gestionar adequadament les eines de gestió i d'assegurament de la qualitat i seguretat alimentària en els diferents àmbits d'actuació.

## Objectius acadèmics de l'assignatura

1. Conèixer els principals factors (històrics, socials, econòmics, legals) amb incidència en el sector de la restauració col·lectiva.
2. Analitzar els diferents models i sistemes de restauració comunitària considerant els diferents aspectes relacionats amb la nutrició i la dietètica.
3. Aplicar els principis que regeixen el disseny de les instal·lacions i equipaments per a empreses de restauració col·lectiva per tal de realitzar-ne una correcta gestió i inspecció.
4. Conèixer les bases de la gestió de la producció en empreses de restauració col·lectiva.
5. Aplicar les bases del control de qualitat a la producció de plats preparats, incorporant metodologies adients per l'avaluació de la qualitat organolèptica i nutritiva.
6. Assessorar en la implementació pautes per a la planificació i gestió de la producció de menjars preparats destinats a col·lectius amb necessitats dietètiques específiques.
7. Aplicar les bases de la gestió de qualitat i seguretat alimentària a les diferents empreses del sector de restauració per a col·lectivitats.

## Competències

### Competències específiques

CE9 Conèixer la seva composició química, les seves propietats fisicoquímiques, el seu valor nutritiu, la seva biodisponibilitat, les seves característiques organolèptiques i les modificacions que pateixen com a conseqüència dels processos tecnològics i culinaris

CE10 Conèixer els processos bàsics en l'elaboració, transformació i conservació dels principals aliments.

CE15 Elaborar, aplicar, avaluar i mantenir pràctiques adequades d'higiene, seguretat alimentària i sistemes de control de riscos, aplicant la legislació vigent.

CE16 Participar en el disseny, organització i gestió dels diferents serveis d'alimentació.

CE20 Conèixer els aspectes relacionats amb l'economia i gestió de les empreses alimentaries

## Competències Generals

CG1 Reconèixer els elements essencials de la professió del dietista-nutricionista, incloent els principis ètics, responsabilitat legals i l'exercici de la professió aplicant el principi de justícia social a la pràctica professional i desenvolupant-la amb respecte a les persones, els seus hàbits, creences i cultures

## Competències bàsiques

CB3 Que els estudiants tinguin la capacitat de reunir i interpretar dades rellevants (normalment dins la seva àrea d'estudi) per emetre judicis que incloguin una reflexió sobre temes rellevants d'índole social, científica o ètica.

## Competències Transversals de la UdL

CT1 Tenir una correcta expressió oral i escrita

CT3 Dominar les TIC

## Continguts fonamentals de l'assignatura

### BLOC I. Introducció als sistemes de restauració col·lectiva.

**1. Introducció a la restauració col·lectiva.** Visió històrica. Sistemes de restauració col·lectiva i diferències amb la restauració comercial. Situació actual i tendències.

**2. Tipus de serveis de restauració i organització de la producció.** Fonts d'aliments en restauració col·lectiva. Restauració col·lectiva comercial, social i hospitalària. Tipus d'instal·lacions i sistemes de distribució.

### BLOC II. Planificació de la producció

**Tema 3. Factors de decisió en la planificació de menús per a col·lectivitats.**

**Tema 4. Planificació de menús per a col·lectivitats de l'àmbit educatiu.**

**Tema 5. Planificació de menús per a col·lectivitats de l'àmbit geriàtric.**

**Tema 6. Planificació de menús per a col·lectivitats de l'àmbit hospitalari.**

**Tema 7. Planificació de menús per a col·lectivitats de l'àmbit social/laboral.**

### BLOC III. Instal·lacions, locals i equipament.

**Tema 8. Disseny d'instal·lacions culinàries.** Capacitat i definició de circuits i zones. Cuines centrals. Cuines satèl·lit. Altres instal·lacions.

**Tema 9. Equips i estris per a la producció i distribució en restauració col·lectiva.**

### BLOC IV. Gestió de la producció.

**Tema 10. Gestió de proveïdors**

**Tema 11. Gestió de matèries primeres i aliments elaborats.**

**Tema 12. Elaboració de fitxes tècniques.**

**Tema 13. Gestió de la higiene. Gestió higiènica d'instal·lacions, equipament, personal i aliments.**

**Tema 14. Gestió econòmica en els establiments de restauració.**

## **BLOC V. Gestió de la qualitat.**

**Tema 15. Control de qualitat.** Control durant la producció, emmagatzematge i servei. Norma microbiològica. Criteris i mètodes d'avaluació de la qualitat dels serveis de restauració per a col·lectivitats. Tècniques d'avaluació sensorial\*

**Tema 16. Gestió de la qualitat en establiments de restauració col·lectiva.** APPCC aplicat a empreses de restauració col·lectiva. Inspecció i control d'establiments de restauració col·lectiva.

## **Eixos metodològics de l'assignatura**

### **Classes magistrals**

Es realitzaran amb tots els alumnes. Tenen com a finalitat donar una visió general dels continguts relacionats amb les competències a desenvolupar amb l'assignatura.

### **Seminaris**

Consistiran en la realització d'activitats aplicades relacionades amb el temari desenvolupat en les classes magistrals, i en especial la realització d'un treball de curs que versarà al voltant de la implementació d'una planificació dietètica proposada pels mateixos alumnes. En aquestes sessions s'estimularà la participació de l'alumnat i es discutiran les diverses propostes presentades.

### **Pràctiques**

Les activitats pràctiques comprendran les següents activitats:

- Discussió d'aspectes relatius a la implementació de planificacions dietètiques en l'àmbit de la restauració col·lectiva.
- Elaboració de documents relacionats amb la gestió de la producció.
- Avaluació sensorial aplicada al desenvolupament que plats preparats. Tècniques d'avaluació sensorial amb consumidors.
- Elaboració de l'APPCC de plats elaborats en fred i en calent.

### **Tutories**

Es realitzaran en grups reduïts amb la finalitat d'orientar l'aprenentatge i clarificar dubtes sobre les activitats a realitzar, en especial el treball, durant el desenvolupament de l'assignatura.

A causa de les circumstàncies especials derivades de la crisi sanitària causada per la COVID-19, aquesta assignatura podrà ser impartida tant mitjançant classes en aula com amb docència virtual. Sempre que les

circumstàncies ho permetin, aquestes seran presencials. En el cas que les circumstàncies evolucionin cap a una modificació en el grau de presencialitat, s'informarà oportunament.

## Sistema d'avaluació

L'avaluació constarà de la mitja ponderada de 4 qualificacions, obtingudes a partir dels següents elements:

Prova escrita I (individual): 10%

Prova escrita II ( individual): 10%

Treball de curs (individual o grupal): 70%

Exercicis sobre casos pràctics (individuals o en grup): 10%

La nota s'obtindrà a partir de la suma de les qualificacions obtingudes per l'alumne en els diferents activitats proposades.

### Blocs d'avaluació:

Bloc A: Treball de curs - 1a entrega (25% de la nota)

Bloc B: Treball de curs - 2a entrega (20% de la nota)

Bloc C: Treball de curs - 3a entrega (25% de la nota)

Bloc D: Activitats individuals (Exàmens test+exercicis a classe) (30% de la nota)

### Observacions

Per poder superar l'assignatura es requereix una nota mitjana mínima de 5.0.

### Mode d'avaluació

L'avaluació és continua, ponderant les qualificacions obtingudes en els diferents blocs (A, B, C i D).

Si l'estudiant s'addereix a l'avaluació alternativa, aquesta consistirà en la realització de les proves test i realització del treball de curs. En aquest cas, la ponderació serà del 70% per al treball de curs i del 30% per als examens test.

## Bibliografia i recursos d'informació

- Bello, J. (1998) Ciencia y Tecnología Culinaria. Ed. Díaz de Santos. Madrid.
- Cuevas Insua, V. (2006). APPCC aplicado a la restauración colectiva: guía básica de aplicación a comedores. Ideaspropias, Vigo.
- Johns, N. (1995). Higiene de los alimentos: directrices para profesionales de hostelería, restauración y. Acribia, Saragossa.
- Kinton, R., Ceserani, V. y Foskett, D. (2000). Teoría del Catering. Acribia, Zaragoza.
- Matas, P. E. i Vila Brugalla, M. (2002). Restauración colectiva. APPCC. Manual del usuario. Masson, Barcelona.

- Sala, Y.; Montañés, J. (1999) Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Ed. Elsevier-Masson.